

Nº REVISION / N° REVIEW	FECHA/DATE	MODIFICACIONES/CHANGES
1	31/05/23	
0	29/10/20	

ELABORADO / ELABORATED



Tec. Laboratorio /Tec. Laboratory

REVISADO / REVIEWED



Dir. I+D / R &D Dir.

APROBADO /APPROVED



Dir.Calidad /Quality Dir.

DENOMINACIÓN COMERCIAL / COMERCIAL DESIGNATION	BARR CONGUITO PEANUT CREAM DUO 46GX16_CE
MARCA / MARK	CONGUITOS
PESO NETO / NET WEIGHT	46g
DENOMINACIÓN LEGAL/ LEGAL DESIGNATION	BARRITA DE CEREAL RELLENA DE CREMA CON CACAHUETE / CEREAL BAR FILLED WITH PEANUT BUTTER
REGISTRO SANITARIO	4025877/Z
PARTIDA ESTADÍSTICA / TARIC NUMBER	19053219
EAN	8410740917643
DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION	BARRITA DE CEREAL RELLENA DE CREMA DE CACAHUETE. / CEREAL BAR FILLED WITH PEANUT BUTTER
RAZON SOCIAL / ADDRESS	DISTRIBUÍDO POR: COMERCIAL CHOCOLATES LACASA SA Autovía de Logroño , km 14 50180 Utebo -Zaragoza

INGREDIENTES/ INGREDIENTS	Ingredientes: Crema con CACAHUETES (46%)[CACAHUETES tostado (67%), azúcar, dextrosa, jarabe de glucosa, aceite de girasol, emulgentes (E-414, lecitina de SOJA, E-476, E-471), sal y antioxidante (extracto rico en tocoferoles)], cobertura de chocolate con leche [azúcar, manteca de cacao, LECHE en polvo, pasta de cacao, emulgente (lecitina de SOJA) y aroma. Cacao 32% mínimo], oblea (11%) [harina de TRIGO, almidón de maíz, emulgente (lecitina de SOJA), aceite de girasol, fibra de TRIGO, cacao desgrasado en polvo, gasificante (E-500ii), sal], cobertura de chocolate negro [azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente (lecitina de SOJA) y aroma natural de vainilla. Cacao 52% mínimo]. Ingredients: peanut cream (46%) [roasted PEANUTS (67%), sugar, dextrose, glucose syrup, sunflower oil, emulsifier (E-414, SOYA lecithin, E-476, E-471,) salt and antioxidant (riched tocopherols extract)], milk chocolate cover [sugar, cocoa butter, MILK powder, cocoa mass, emulsifier (SOYA lecithin) and flavouring. Cocoa 32% minimum], wafer (11%) [WHEAT flour, corn starch, emulsifier (SOYA lecithin), sunflower oil, wheat fiber, fat reduced cocoa powder, raising agent (E500ii), salt], dark chocolate cover [sugar, cocoa mass, cacao butter, emulsifier (SOYA lecithin) and vanilla natural flavouring. Cocoa 52% minimum].
---------------------------	--

TRAZAS DE ALÉRGENOS/TRACE ALLERGENS	
PUEDE CONTENER TRAZAS DE HUEVO, FRUTOS DE CÁSCARA, SÉSAMO Y MOSTAZA. / MAY CONTAIN TRACES OF EGGS, NUTS, SESAME AND MUSTARD.	
USO PREVISTO/ USE	PARA SU CONSUMO DIRECTO / READY CONSUMPTION
MODO DE EMPLEO/ INSTRUCTIONS FOR USE	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITIONAL INFORMATION		PORCIÓN/ SIZE		23 g	
	Por 100g	Ingesta de referencia de un adulto medio/ Reference intake of an average adult (8400 kJ/ 2000 Kcal)	Unidades/ Units	por ración / Serving size	% IR
Valor energético / Energy	2183	8400	kJ	502	6
Valor energético / Energy	523	2000	kcal	120	6
Grasas / Fat	31	70	g	7,1	10
de las cuales saturadas / of which saturates	12	20	g	2,8	14
de las cuales monoinsaturadas / of which mono-unsaturates			g		
de los cuales poliinsaturadas / of which polyunsaturates			g		
Trans / Trans			g		
Colesterol / Cholesterol			mg		
Hidratos de carbono / Carbohydrate	48	260	g	11	4
de los cuales azúcares / of which sugars	38	90	g	8,7	10
de los cuales polialcoholes / of wich polyols			g		
Fibra alimentaria / Fibre	4,1		g	0,9	
Proteínas / Protein	11	50	g	2,5	5
Sal / Salt	0,43	6	g	0,10	1,6
Sodio / Sodium			g		

**CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS/
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTIC**

		ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
COLOR/COLOUR		COLOR MARRÓN CARACTERÍSTICO DEL CHOCOLATE CON LECHE / <i>TYPICAL MILK CHOCOLATE BROWN COLOUR</i>	INTERNO	IT/206-09
SABOR/FLAVOURING		DULCE, SABOR CARACTERÍSTICO DEL CACAHUETE Y EL CACAO / <i>SWEET, PEANUT AND COCOA TYPICAL FLAVOUR</i>	INTERNO	IT/206-09
OLOR/ODOR		CARACTERÍSTICO DEL CACAHUETE Y EL CACAO. / <i>PEANUT AND COCOA TYPICAL SMELL</i>	INTERNO	IT/206-09
TEXTURA/TEXTURE		FUDENTE Y CRUJIENTE / <i>MELTING AND CRUNCHY</i>	INTERNO	IT/206-09

**ACTIVIDAD DE AGUA DEL PRODUCTO /
PRODUCT WATER ACTIVITY**

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS /
PHISICAL-QUIMICAL CHARACTERISTIC**

		ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
GRASAS / <i>FATS</i>		31+/-3,1	INTERNO	IT/206-36
PROTEÍNAS / <i>PROTEINS</i>		11+/-2,2	INTERNO	IT/206-39
HUMEDAD/HUMIDITY			INTERNO	IT/206-22
HIDRATOS DE CARBONO/ <i>CARBOHYDRATES</i>		48+/-4,8	EXTERNO	Diferencia/ By difference

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC**

		ESPECIFICACIÓN/ SPECIFICATION	LABORATORIO/ LABORATORY	METODO/ METHOD
E.COLI		Aus/g	INTERNO	IT/206-03
STAPHYLOCOCCUS AUREUS		Aus/g	INTERNO	IT/206-03
SALMONELLA		Aus/25g	INTERNO	IT/206-03
LISTERIA MONOCYTOGENES		<100 ucf/g	INTERNO	IT/206-03

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN/ <i>STORAGE CONDITIONS</i>	Conservar en un lugar fresco y seco/ <i>Store in a cool, dry place</i>		
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE / <i>SHELF LIFE</i>	12	MESES/MONTHS	
UNA VEZ ABIERTO CONSUMIR EN EL PLAZO MAXIMO DE / <i>ONCE OPENED CAN BE STORED FOR MAX</i>		MESES/MONTHS	
LOTE /LOT	IT/205-11		
PICTOS			

Símbolo Ecoembes/Ecoembes symbol 

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / <i>CONDITIONS OF CONSERVATION</i>	Preservar del calor y la humedad / <i>Preserve from heat and humidity.</i>
	Temperatura óptima entre 18°C y 20°C / <i>Optimum temperature between 18°C and 20°C.</i>
	Nunca por encima de 30°C y evitar cambios bruscos de temperatura / <i>Never above 30°C and avoid sudden changes in temperature.</i>
	Humedad Relativa Óptima entre 50-60%. Humedad Relativa Máxima 70% / <i>Optimal Relative Humidity between 50-60%. Maximum Relative Humidity 70%.</i>

ACREDITACIONES /ACCREDITATIONS

LEGISLACIÓN APLICABLE / APPLICABLE LEGISLATION

POLITICA GMO/OGM POLICY

Los productos que son suministrados por el GRUPO LACASA S.L. están ausentes de (OGM) en cumplimiento los reglamentos (CE) 1829/2003, de 22 de septiembre de 2003 relativo a alimentos y piensos modificados genéticamente y (CE) 1830/2003, de 22 de Septiembre de 2003 relativo a alimentos modificados genéticamente y trazabilidad y etiquetado de estos productos, así como el resto de legislación europea en vigor aplicable.
Products supplied by GRUPO LACASA S.L. are not genetically modified in accordance with regulation 1829/2003 EC, 22 September of 2003 related to foodstuff and genetically modified feed and regulation 1830/2003 EC, 22 September of 2003 related to genetically modified foodstuff and their traceability and labelling, also the rest of the applicable european legislation into force

TABLA ALERGENOS /ALLERGEN TABLE

		CONTIENE/PRESENCE	AUSENCIA/ABSENCE	TRAZAS/TRACES
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados)// <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof)</i>		X		
Crustáceos y productos derivados // <i>Crustaceans and products thereof</i>			X	
Huevos y productos derivados // <i>Eggs and products thereof</i>				X
Moluscos y productos a base de moluscos// <i>Molluscs and products thereof</i>			X	
Pescado y productos derivados// <i>Fish and products thereof</i>			X	
Cacahuets y productos derivados// <i>Peanuts and products thereof</i>				
Soja y productos derivados// <i>Soybeans and products thereof</i>		X		
Leche y sus derivados// <i>Milk and products thereof</i>		X		
Lactosa // <i>Lactose</i>		X		
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, pistachos, nueces de macadamia, castañas de Pará y productos derivados // <i>Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof</i>				X
Apio y productos derivados // <i>Celery and products thereof</i>			X	
Mostaza y productos derivados// <i>Mustard and products thereof</i>				X
Semillas de sésamo y productos derivados // <i>Sesame seeds and products thereof</i>				X
Altramuces y productos a base de altramuces // <i>Lupin and products thereof</i>			X	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ // <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂</i>			X	

LEGISLACIÓN APLICABLE/ APPLICABLE LEGISLATION

APLICABLE A CONFITERÍA, PASTELERÍA, BOLLERÍA Y REPOSTERÍA: R.D. 2484/1967 por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería. R.D.1055/2003 Reglamentación Técnico Sanitaria sobre los productos de Cacao y Chocolate destinados a alimentación humana.
Reglamento CE 2073/2005 Criterios Microbiológicos aplicables a productos alimenticios.
Reglamento CE 1169-2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.